

Thanksgiving Day

Julia 碧 Thrasher

今日日本で一人暮らしをしているとThanksgiving Day（収穫感謝日）のことは忘れがちになりますが、アメリカでは一大イベントです。木曜日にあるので多くの学校や会社ではその次の金曜日も休みになり、結局4連休という形になります。この日には親戚一同でご馳走を食べるので全国からそれぞれその年の集合場所となった家庭の元へと集まってきます。私もアメリカに住んでいたころは皆で祖母の家に集まり、年に1回この時にしか会わない遠い親戚と近況などを交換しました。日本でもThanksgiving Dayにご馳走を食べる習慣は続けました。親戚が遠くて呼べないため、我が家ではその年にお世話になった人や一人暮らしの方などと呼んで一緒に食事をしました。

Thanksgivingの食事の定番は多分ご存じだと思いますが、七面鳥の丸焼きとクランベリーソース、マッシュドポテトにロールパン、そしてデザートにパンブキンパイです。我が家もちろん七面鳥を焼きました。七面鳥の調理は難しいのですが、なぜか生の状態での鶏が気持ち悪いという母に変わって普段はめったに台所に入らない父が鶏の担当でした。七面鳥の中に詰め物を入れるのですが、その具はそれぞれの家庭に代々伝わるものを入れる習慣があります。アメリカで作る時は父の家庭で受け継がれているパンやセロリを中心としたものを詰めましたが、日本では母が栗おこわがいいと言いだし、父としてはパンとセロリの詰め物ははずせないと言いが分かれたため、両方を詰めました。鶏の丸焼きをされた方ならわかると思いますが、詰める場所はお腹の大きい部分と首の小さい部分があるので、その年の訪問客の多くが日本人の場合はお腹に栗おこわ、アメリカ人が多い場合はお腹にパンと変えていました。

七面鳥は焼くのに時間がかかるため、父は朝から台所に入っており、母や私もいろいろな料理を準備するために台所にいるため、せまい場所で忙しく動き回る内に喧嘩になることもありました。でもみんなで食事を作り、そしてみんなで感謝して食事をするこの時はやっぱり温かい気持ちになれるいい日です。

（中学部教諭）